

# KitchenAid®



## IMMERSION BLENDER

4KHB100  
4KHB200  
4KHB300  
INSTRUCTIONS

## MÉLANGEUR À IMMERSION

4KHB100  
4KHB200  
4KHB300  
DIRECTIVES

**1-800-461-5681**  
Call our Consumer Interaction Centre  
with questions or comments  
Website: [www.KitchenAid.ca](http://www.KitchenAid.ca)

**1 800 461-5681**  
Des questions ? Des commentaires ?  
Appelez notre Centre d'interaction  
aux consommateurs.  
Site Web : [www.KitchenAid.ca](http://www.KitchenAid.ca)



FOR THE WAY IT'S MADE.®  
BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.®

# Product Registration Card

Before you use your Immersion Blender, please fill out and mail your product registration card packed with the unit manual. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. **THIS CARD DOES NOT VERIFY YOUR WARRANTY.**

Model Number\* \_\_\_\_\_

Date Purchased \_\_\_\_\_

Store Name \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

\*Located on the product registration card or under base.

Keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Immersion Blender. **PROOF OF PURCHASE WILL ASSURE YOU OF IN-WARRANTY SERVICE.**

Please complete the following for your personal records:

## Table of Contents

Product Registration Card .....	Inside Front Cover
Electrical Requirements .....	2
Important Safeguards .....	3
Immersion Blender Features .....	4
Assembling Your Immersion Blender .....	6
Operating Your Immersion Blender .....	7
Operating Tips .....	11
Care and Cleaning .....	11
Storage .....	11
Warranty .....	12
How To Arrange For Warranty Service .....	12
How To Arrange For Out-Of-Warranty Service .....	13
Troubleshooting Problems .....	13

## Electrical Requirements

Volts: 120 A.C. only. Hertz: 60

The amperage rating for your Immersion Blender is located on the serial plate. The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other recommended attachments may draw significantly less current.

**NOTE:** This Immersion Blender has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Extension cords are available and may be used if special care is exercised in their use.



If a long extension cord is used:

- The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The cord should be arranged so it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

### Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

**DANGER**

**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

**WARNING**

**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

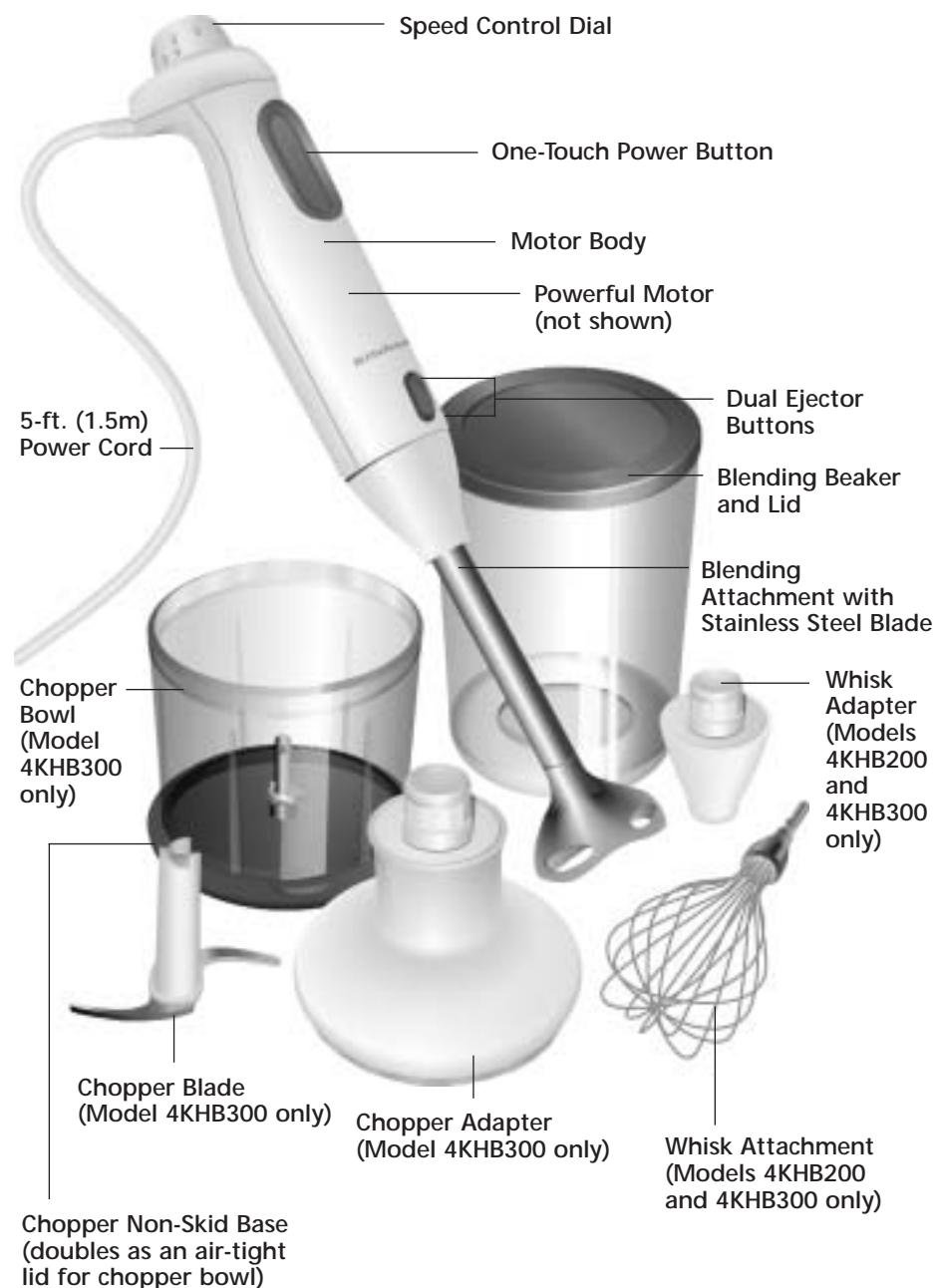
## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put motor body, cord or electrical plug of this Immersion Blender in water or other liquid.
3. This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Be certain chopper cover (Model 4KHB300 only) is securely locked in place before operating appliance.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
12. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
13. Keep hands and utensils out of the container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used, but must be used only when the unit is not running.
14. Blades are sharp. Handle carefully.
15. This product is designed for household use only.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Immersion Blender Features



## Immersion Blender Features

**Speed Control Dial** offers speeds ranging from 9 (high) to 1 (low).

**One-Touch Power Button** is located on the front of the motor body and is activated by pressing and holding during blending. To stop blending, simply release the power button.

**Motor Body** is designed for a comfortable, non-slip grip.

**Powerful Motor (not shown)** provides powerful blending action and is designed for quiet, long-life operation.

**Blending Attachment with Stainless Steel Blade** simply snaps onto the motor body. The sharp stainless steel blade is covered to help prevent splashing while blending.

**Dual Ejector Buttons** located on opposite sides of the motor body, release an attachment (and adapter) from the motor body when pressed.

**5-ft. (1.5 m) Power Cord** is long enough to take the Immersion Blender to the cooktop or work area and is rounded with no grooves for easy clean up.

**Blending Beaker and Lid** are handy for individual blending jobs. Lid seals the top of the beaker to store blended ingredients.

**Whisk Attachment and Adapter** (Models 4KHB200 and 4KHB300 only) whips egg whites and whipping cream to great heights. Whisk fits into the adapter, and the adapter snaps into the motor body. Adapter automatically adjusts the whisk to the proper range of speeds appropriate for whipping.

**Chopper Attachment and Adapter** (Model 4KHB300 only) is perfect for small chopping jobs like herbs, nuts and vegetables. Chopper includes a bowl, blade, and chopper adapter. The chopper adapter snaps into the motor body, then locks over the top of the chopper bowl and blade. The chopper bowl base fits snugly on the bottom of the bowl during chopping process to prevent movement of the entire attachment, then seals on top of the chopper bowl for storage of ingredients.

**Storage Bag** (Model 4KHB300 only) Cotton Twill drawstring bag is designed with three distinctive pockets to store the Immersion Blender motor body, the stainless steel blending attachment, and the whisk attachment. Storage bag is machine washable.



## Assembling Your Immersion Blender

1. Before using the KitchenAid® Immersion Blender for the first time, wipe the motor body and attachment adapters with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Mild dish soap may be used, but do not use abrasive cleansers.

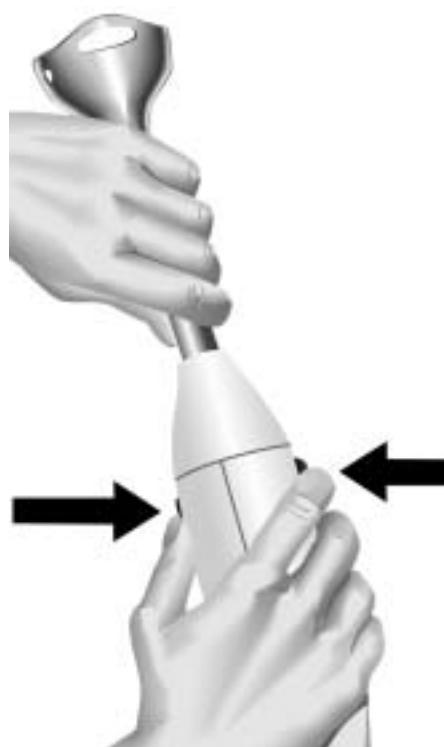
**NOTE:** Do not immerse the motor body or the adapters in water.

Dry with a soft cloth. Wash all the attachments and accessories by hand or in the top rack of the dishwasher. Dry thoroughly.

**NOTE:** Always be sure to unplug the power cord from the wall socket before attaching or removing attachments.

2. Install attachments by aligning the motor body with either the blending attachment or an attachment adapter (Models 4KHB200 and 4KHB300 only). Insert the blending attachment or attachment adapter into the motor body until it locks with a click.

3. Remove the attachments by pressing both ejector buttons on either side of the body.



4. Read Operating Tips (page 11).



## Operating Your Immersion Blender

### Using the Blending Attachment

1. Insert the blending attachment into the motor body.



2. Plug the electrical cord into an electrical wall socket.
3. Adjust the speed by turning the speed control dial on top of the Immersion Blender.
4. Insert the Immersion Blender into the mixture.

**NOTE:** Immersion Blender should only be immersed in liquids the length of the attachment. Do not submerge beyond the seam of the blending attachment. Do not immerse the motor body into liquids or other mixtures.

5. Press the power button to activate the Immersion Blender.
6. When blending is complete, release the power button before removing Immersion Blender from the mixture.
7. Unplug immediately after use, before removing or changing attachments.

## Operating Your Immersion Blender

### Using the Whisk Attachment

(Models 4KHB200 and 4KHB300 only)

Use the whisk to whip cream, beat egg whites and mix instant puddings.

1. Insert the whisk into the whisk adapter.



2. Insert the whisk adapter into the motor body. Adapter automatically adjusts the whisk to the proper range of speeds appropriate for whipping.
3. Plug the electrical cord into an electrical wall socket.
4. Adjust the speed by rotating the speed control dial on top of the Immersion Blender.
5. Insert the Immersion Blender into the mixture.

**NOTE:** Immersion Blender should only be immersed in liquids the length of the attachment. Do not submerge beyond the seam of the whisk adapter. Do not immerse the motor body into liquids or other mixtures.

6. Press the power button to activate the Immersion Blender.
7. When whisking process is complete, release the power button before removing Immersion Blender from the mixture.
8. Unplug immediately after use, before removing or changing attachments.

## Operating Your Immersion Blender

### Using the Chopper Attachment

(Model 4KHB300 only)

### WARNING

#### Cut Hazard

**Handle blades carefully.**

**Failure to do so can result in cuts.**

Use the chopper to chop small amounts of foods such as meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, and nuts.

1. To help prevent the chopper from slipping during processing, place the chopper base on the bottom of the chopper bowl.



2. Insert the chopper blade into the chopper bowl.
3. Add small pieces of foods to the bowl.
4. Insert the chopper adapter into the motor body.
5. Align the chopper adapter with the chopper bowl and turn to lock in place.
6. Hold the motor body with one hand and the chopper bowl with the other while processing.



7. Press the power button to activate Immersion Blender. For best results, "pulse" the power by pressing and releasing the power button until ingredients reach the desired consistency.

## Operating Your Immersion Blender

8. When chopping is complete, release the power button. Remove the chopper attachment by pressing both ejector buttons on each side of the motor body.
9. Unplug immediately after use, before removing or changing attachments.

Chopper Processing Guide				
Food	Quantity	Preparation	Speed*	Time*
Meats	200 g / 7 oz	Cut into 2 cm/3/4" Cubes	7-9	15 Seconds
Almonds/Nuts	200 g / 7 oz	Place in Whole Nuts	5-7	25 Seconds
Garlic	10-12 Cloves	Place in Whole Cloves	2-4	15 Seconds
Onions	100 g / 3.5 oz	Cut into Quarters	2-4	15 Seconds
Cheese	100 g / 3.5 oz	Cut into 1 cm/3/8" Cubes	7-9	30 Seconds
Hard Boiled Eggs	2	Place in Whole Eggs	7-9	3 Pulses
Carrots	200 g / 7 oz	Cut Average Carrot into Quarters	5-7	15 Seconds
Herbs	50 g / 2 oz	Remove Stalks	7-9	15 Seconds

\* Processing times and speeds are approximate. Actual usage may vary depending on quality of food and desired chop size.

## Operating Tips

- Cut solid foods into small pieces for easier blending or chopping.
- To avoid splashing, insert the Immersion Blender into the mixture before pressing the power button, and release the power button before pulling the Immersion Blender out of the mixture.
- When blending in a saucepan on a cooking surface, remove the pan from the heating element to protect the Immersion Blender from overheating.
- For best blending, hold the Immersion Blender at an angle and gently move up and down within the container. Do not pound down on the mixture with the Immersion Blender.
- Be sure the extra long cord of the Immersion Blender is not extending over a hot heating element.
- Do not let the Immersion Blender sit in a hot pan on the cooking surface while not in use.
- Remove hard items, such as fruit pits or bones, from the mixture before blending or chopping to help prevent damage to the blades.
- Do not use your Immersion Blender to process coffee beans or hard spices such as nutmegs. Processing these foods could damage the blades of the Immersion Blender.
- To prevent overflow, allow room in the container for the mixture to rise when using the Immersion Blender.
- Do not use the beaker or the chopper bowl in the microwave oven.

## Care and Cleaning

1. Unplug Immersion Blender before cleaning.
2. Remove the adapters and attachments by pressing both ejector buttons on either side of the motor body.
3. Wipe the motor body and adapters with a damp cloth. Mild dish soap may be used, but do not use abrasive cleansers.

**NOTE:** Do not immerse the motor body or the adapters in water.

4. Wipe power cord with warm, sudsy cloth; then wipe clean with damp cloth. Dry with soft cloth.

### IMMERSION BLENDER ACCESSORIES AND ATTACHMENTS

Wash blending attachment, beaker and lid, whisk (Models 4KHB200 and 4KHB300 only), chopper bowl, blade, and non-skid base (Model 4KHB300 only) in hot, soapy water, or in the top rack of the dishwasher. Dry thoroughly.

## Storage

The included drawstring storage bag (Model 4KHB300 only) is designed with three distinct compartments to conveniently store the Immersion

Blender motor body and cord, the blending attachment, and the whisk attachment. The durable, cotton twill bag is machine washable.

# KitchenAid® Immersion Blender Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Canada Will Pay For:	KitchenAid Canada Will Not Pay For:
One Year Full warranty: for one year from date of purchase.	Replacement parts and repair labour costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by a designated KitchenAid Service Centre.	A. Repairs when Immersion Blender is used in other than normal single-family household use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse, fire, floods, acts of God, or use of products not approved by KitchenAid Canada. C. Any incidental shipping or handling costs to deliver your Immersion Blender to a designated KitchenAid Service Centre. D. Replacement parts or repair labour costs for Immersion Blender operated outside Canada.

**KITCHENAID CANADA DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.** Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from province to province.

## How To Arrange For Warranty Service

First review the Troubleshooting section, to possibly avoid the need for service.

One Year Full warranty for one year from date of purchase KitchenAid Canada will pay for replacement parts and repair labour costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by a designated KitchenAid Service Centre.

Take the Immersion Blender or ship prepaid and insured to a designated KitchenAid Service Centre. Your repaired Immersion Blender will be returned prepaid and insured.

If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, contact KitchenAid Canada, 1901 Minnesota Court, Mississauga, Ontario L5N 3A7. Telephone 1-800-807-6777.

## How To Arrange For Out-Of-Warranty Service

- First review the Troubleshooting section below.
- For a KitchenAid Service Centre near you contact KitchenAid Service from anywhere in Canada at 1-800-807-6777.
- Take the Immersion Blender or ship prepaid and insured to a designated KitchenAid Service Centre. Your repaired Immersion Blender will be returned prepaid and insured.
- All out-of-warranty service should be handled by a designated KitchenAid Service Centre.

## Troubleshooting

First try the solutions suggested here and possibly avoid the cost of service.

If your Immersion Blender should malfunction or fail to operate, check the following:

- Is the Immersion Blender plugged in?
- Are all the interlock switches engaged?
- Is the fuse in the circuit to the Immersion Blender in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Try unplugging and waiting 15-20 minutes before re-plugging the Immersion Blender.
- If the problem is not due to one of the above items, see "How to Arrange For Service" sections.

- DO NOT return the Immersion Blender to the retailer as they do not provide service.
- For assistance throughout Canada call KitchenAid Consumer Interaction Centre toll-free 8:30 a.m. - 5:30 p.m. (EST): 1-800-461-5681, or write to: Consumer Relations Centre KitchenAid Canada 1901 Minnesota Court Mississauga, ON L5N 3A7

## Carte d'enregistrement du produit

Avant d'utiliser votre mélangeur à immersion, veuillez remplir la carte d'enregistrement du produit jointe au manuel « au manuel de directives » et nous retourner celle-ci par la poste. Cette carte nous permet de vous contacter dans le cas peu probable d'un avis de sécurité.  
**CETTE CARTE N'EST PAS UNE CONFIRMATION DE VOTRE GARANTIE.**

Gardez une copie du reçu de caisse indiquant la date d'achat de votre mélangeur à immersion. **UNE PREUVE D'ACHAT EST REQUISE POUR BÉNÉFICIER DU SERVICE APRÈS-VENTE COUVERT PAR LA GARANTIE.**

Veuillez inscrire les renseignements suivants que vous pourrez conserver dans vos dossiers personnels :

Numéro de modèle\* \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Nom du détaillant \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

\*Se trouve sur la carte d'enregistrement du produit ou sous le socle.

## Table des matières

Carte d'enregistrement du produit .....	14
Alimentation électrique .....	16
Consignes de sécurité importantes .....	17
Caractéristiques du mélangeur à immersion .....	18
Assemblage du mélangeur à immersion .....	20
Utilisation du mélangeur à immersion .....	21
Conseils d'utilisation .....	25
Entretien et nettoyage .....	25
Rangement .....	25
Garantie .....	26
Comment vous prévaloir du service après-vente couvert par la garantie .....	27
Comment vous prévaloir du service après-vente non couvert par la garantie .....	27
Dépannage .....	28

## Alimentation électrique

Volts : 120 c.a. uniquement Hertz : 60

L'intensité nominale de votre mélangeur à immersion est indiquée sur la plaque de numéro de série. Les caractéristiques maximales sont calculées à partir de l'accessoire exigeant la charge la plus importante. Les autres accessoires recommandés peuvent avoir besoin de nettement moins de courant.

**REMARQUE :** Ce mélangeur à immersion a une fiche polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, il n'y a qu'une façon d'introduire cette fiche dans une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas entièrement dans la prise, retournez-la. Si elle n'entre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

Il existe des rallonges qui peuvent être utilisées si vous faites preuve de prudence.



Si vous utilisez une rallonge :

- Les caractéristiques électriques indiquées sur la rallonge doivent être au moins égales aux caractéristiques électriques de l'appareil.
- La rallonge devrait être placée de sorte qu'elle ne pende pas d'un comptoir ou d'une table, où les enfants pourraient la tirer et où on pourrait trébucher.

### Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

**DANGER**

**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

**AVERTISSEMENT**

**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

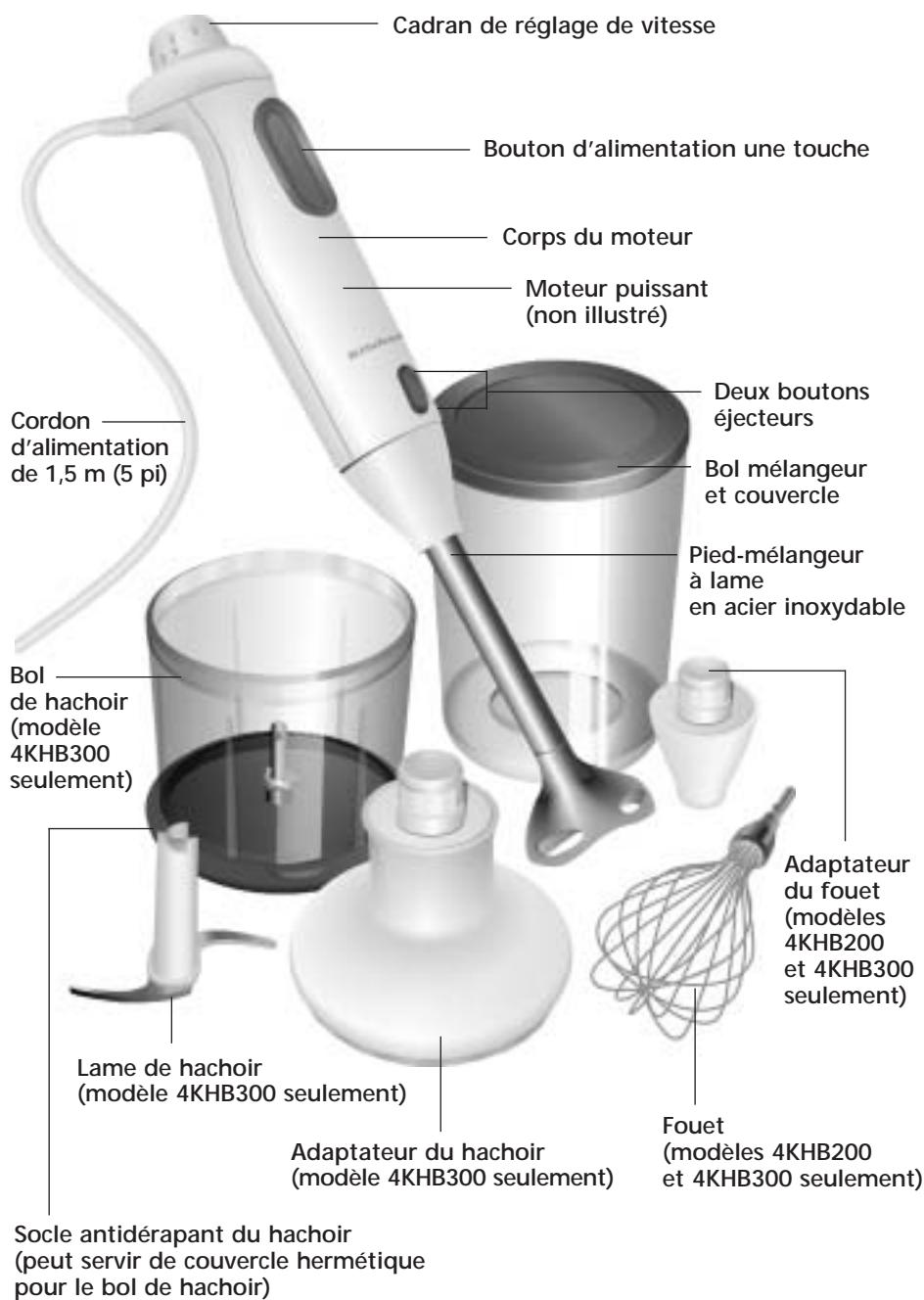
## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important d'observer en tout temps certaines précautions élémentaires, notamment :

1. Veuillez lire toutes les directives.
2. N'immergez pas le corps du moteur, le cordon ou la fiche du mélangeur à immersion dans l'eau ni tout autre liquide pour éviter les risques de choc électrique.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants et une surveillance étroite s'impose lorsqu'il est utilisé à proximité d'eux.
4. Débranchez l'appareil après l'usage, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. Évitez de toucher les pièces en mouvement.
6. Ne branchez aucun appareil qui présente un défaut de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit ou dont la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé. Retournez l'appareil au Centre de service après-vente autorisé le plus proche pour le faire inspecter ou réparer, ou pour y faire effectuer des réglages électriques ou mécaniques.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant pose des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
8. Assurez-vous que le couvercle du hachoir est bien verrouillé avant d'utiliser l'appareil.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir.
11. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
12. Afin d'éviter les éclaboussures, utilisez un grand bol ou procédez par petites quantités lorsque vous mélangez des liquides, particulièrement des liquides chauds.
13. Gardez les mains et les ustensiles hors du bol pendant le mélange des aliments pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur. Il est possible d'utiliser un grattoir, mais seulement lorsque le mélangeur n'est pas en marche.
14. Les lames sont acérées. Veuillez les manipuler avec précaution.
15. Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique.

## CONSERVEZ CES DIRECTIVES

## Caractéristiques du mélangeur à immersion



## Caractéristiques du mélangeur à immersion

Le **cadran de réglage** permet de choisir une vitesse allant de haute (9) à basse (1).

Le **bouton d'alimentation une touche** se trouve sur le devant du corps du moteur. Il suffit d'appuyer sur le bouton d'alimentation et de le maintenir enfoncé pour mélanger, et de le relâcher pour arrêter.

Le **corps du moteur** est muni d'une prise confortable antidérapante.

Le **moteur puissant** (non illustré) assure un mélange puissant et un fonctionnement silencieux de longue durée.

Le **pied-mélangeur à lame en acier inoxydable** s'enclenche simplement dans le corps du moteur. La lame en acier inoxydable tranchante est protégée par un pare-éclaboussures.

Deux boutons éjecteurs, un de chaque côté du corps du moteur, permettent de retirer les accessoires (et l'adaptateur) du corps du moteur.

Le **cordon d'alimentation de 1,5 m (5 pi)** permet d'apporter le mélangeur à immersion sur une table de cuisson ou sur une surface de préparation et est de forme arrondie, sans rainure, pour faciliter le nettoyage.

Le **bol mélangeur et le couvercle** sont pratiques pour les mélanges individuels. Le couvercle permet de fermer le bol hermétiquement pour conserver les ingrédients mélangés.

Le **fouet et l'adaptateur** (modèles 4KHB200 et 4KHB300 seulement) permettent de fouetter les blancs d'oeufs et la crème à la perfection. Le fouet se fixe à l'adaptateur, puis s'enclenche dans le corps du moteur. L'adaptateur règle automatiquement le fouet à la gamme de vitesses appropriée pour le mélange.

Le **hachoir et l'adaptateur** (modèle 4KHB300 seulement) sont parfaits pour hacher de petites quantités, par exemple fines herbes, noix et légumes. Le hachoir comprend un bol, une lame et un adaptateur. L'adaptateur du hachoir s'enclenche dans le corps du moteur, puis se fixe par-dessus le bol et la lame. Le socle du bol du hachoir s'ajuste parfaitement au bas du bol pendant le hachage pour empêcher l'accessoire de bouger, puis se fixe hermétiquement sur le bol du hachoir pour conserver les ingrédients.

Le **sac de rangement** (modèle 4KHB300 seulement) en coton croisé fermé par un cordon présente trois pochettes pour ranger le corps du moteur du mélangeur à immersion, le pied-mélangeur en acier inoxydable et le fouet. Ce sac de rangement est lavable à la machine.



Sac de rangement (modèle 4KHB300 seulement)

## Assemblage du mélangeur à immersion

1. Avant d'utiliser le mélangeur à immersion KitchenAid® pour la première fois, essuyez le corps du moteur ainsi que les adaptateurs des accessoires à l'aide d'un chiffon propre et humide pour éliminer toute saleté ou poussière. Vous pouvez utiliser un savon à vaisselle doux, mais pas de nettoyants abrasifs.

**REMARQUE :** N'immergez pas le corps du moteur ni les adaptateurs dans l'eau.

Séchez avec un chiffon doux. Lavez tous les accessoires à la main ou au lave-vaisselle. Séchez complètement.

**REMARQUE :** Assurez-vous toujours de débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale avant de fixer ou d'enlever des accessoires.

2. Fixez les accessoires en alignant le corps du moteur sur le pied-mélangeur ou l'adaptateur de l'accessoire (modèles 4KHB200 et

4KHB300 seulement). Insérez le pied-mélangeur ou l'adaptateur de l'accessoire dans le corps du moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

3. Retirez les accessoires en appuyant sur les boutons éjecteurs situés de chaque côté du corps du moteur.



4. Lisez les conseils d'utilisation (page 25).



## Utilisation du mélangeur à immersion

### Utilisation du pied-mélangeur

1. Insérez le pied-mélangeur dans le corps du moteur.



2. Branchez le cordon électrique sur une prise murale.
3. Réglez la vitesse en tournant le cadran situé sur la partie supérieure du mélangeur à immersion.
4. Plongez le mélangeur à immersion dans la préparation.

**REMARQUE :** Seul l'accessoire devrait être immergé dans le liquide. N'immergez pas au-delà du joint du pied-mélangeur. N'immergez pas le corps du moteur dans un liquide ou autres mélanges.

5. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour activer le mélangeur à immersion.
6. Une fois le mélange terminé, relâchez le bouton d'alimentation avant de retirer le mélangeur à immersion de la préparation.
7. Débranchez immédiatement après utilisation et avant de retirer ou de changer les accessoires.

## Utilisation du mélangeur à immersion

### Utilisation du fouet

(modèles 4KHB200 et 4KHB300 seulement)

Utilisez le fouet pour fouetter la crème, battre les blancs d'oeufs et mélanger des crèmes-desserts instantanées.

1. Insérez le fouet dans l'adaptateur.



2. Insérez l'adaptateur du fouet dans le corps du moteur. L'adaptateur règle automatiquement le fouet à la gamme de vitesses appropriée pour le mélange.
3. Branchez le cordon électrique sur une prise murale.
4. Réglez la vitesse en tournant le cadran situé sur la partie supérieure du mélangeur à immersion.

5. Plongez le mélangeur à immersion dans la préparation.

**REMARQUE :** Seul l'accessoire devrait être immergé dans le liquide. N'immergez pas au-delà du joint du fouet. N'immergez pas le corps du moteur dans un liquide ou autres mélanges.

6. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour activer le mélangeur à immersion.
7. Une fois le mélange terminé, relâchez le bouton d'alimentation avant de retirer le mélangeur à immersion de la préparation.
8. Débranchez immédiatement après utilisation et avant de retirer ou de changer les accessoires.

## Utilisation du mélangeur à immersion

### Utilisation du hachoir

(modèle 4KHB300 seulement)

### AVERTISSEMENT

#### Risque de coupure

**Manipulez les lames avec précaution.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.**

Utilisez le hachoir pour hacher de petites quantités, par exemple viande, fromage, oignons, fines herbes, ail, carottes et noix.

1. Pour aider à empêcher le hachoir de glisser pendant la préparation, placez le socle du hachoir sous le bol du hachoir.



2. Insérez la lame du hachoir dans le bol du hachoir.

3. Placez de petits morceaux d'aliments dans le bol.

4. Insérez l'adaptateur du hachoir dans le corps du moteur.
5. Alignez l'adaptateur du hachoir sur le bol du hachoir et tournez pour verrouiller.

6. Tenez le corps du moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre pendant la préparation des aliments.



## Utilisation du mélangeur à immersion

7. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour activer le mélangeur à immersion. Pour des résultats optimaux, hachez les aliments par impulsions en appuyant sur le bouton d'alimentation puis en le relâchant jusqu'à obtention de la consistance désirée.
8. Une fois le hachage terminé, relâchez le bouton d'alimentation. Retirez le hachoir en appuyant sur les boutons éjecteurs situés de chaque côté du corps du moteur.
9. Débranchez immédiatement après utilisation et avant de retirer ou de changer les accessoires.

### Guide d'utilisation du hachoir

Aliment	Quantité	Préparation	Vitesse*	Durée*
Viande	200 g / 7 oz	Coupez en cubes de 2 cm / $\frac{3}{4}$ po	7-9	15 secondes
Amandes / noix	200 g / 7 oz	Placez les noix entières	5-7	25 secondes
Ail	10-12 gousses	Placez les gousses entières	2-4	15 secondes
Oignons	100 g / 3,5 oz	Coupez en quatre	2-4	15 secondes
Fromage	100 g / 3,5 oz	Coupez en cubes de 1 cm / $\frac{3}{4}$ po	7-9	30 secondes
Oeufs durs	2	Placez les oeufs entiers	7-9	3 impulsions
Carottes	200 g / 7 oz	Coupez les carottes moyennes en quatre	5-7	15 secondes
Fines herbes	50 g / 2 oz	Enlevez les tiges	7-9	15 secondes

\* La durée et la vitesse sont approximatives. La durée et la vitesse réelles peuvent varier selon la qualité des aliments et la consistance désirée.

## Conseils d'utilisation

- Coupez les aliments solides en petits morceaux pour faciliter le mélange ou le hachage.
- Pour éviter les éclaboussures, plongez le mélangeur à immersion dans la préparation avant d'appuyer sur le bouton d'alimentation, et relâchez le bouton avant de retirer le mélangeur à immersion de la préparation.
- Lorsque vous mélangez dans une casserole sur une table de cuisson, retirez la casserole de l'élément chauffant pour protéger le mélangeur à immersion de la surchauffe.
- Pour un mélange optimal, inclinez le mélangeur à immersion et remuez légèrement de haut en bas dans le contenant. Ne pilez pas le mélange avec le mélangeur à immersion.
- Assurez-vous que le cordon extralong du mélangeur à immersion ne pend pas au-dessus d'un élément chauffant.
- Ne laissez pas le mélangeur à immersion inutilisé dans une casserole chaude sur la table de cuisson.
- Retirez les parties dures, par exemple le noyau des fruits ou les os, de la préparation avant de mélanger ou de hacher pour aider à prévenir l'endommagement des lames.
- N'utilisez pas le mélangeur à immersion pour broyer des grains de café ou des épices dures, par exemple la muscade. Ces ingrédients pourraient endommager les lames du mélangeur à immersion.
- Pour empêcher les débordements, utilisez un contenant assez grand pour permettre l'expansion de la préparation lorsque vous utilisez le mélangeur à immersion.
- N'utilisez pas le bol mélangeur ou le bol du hachoir dans le four à micro-ondes.

## Entretien et nettoyage

1. Débranchez le mélangeur à immersion avant le nettoyage.
2. Retirez les adaptateurs et les accessoires en appuyant sur les boutons éjecteurs situés de chaque côté du corps du moteur.
3. Essuyez le corps du moteur et les adaptateurs à l'aide d'un chiffon humide. Vous pouvez utiliser un savon à vaisselle doux, mais pas de nettoyants abrasifs.

**REMARQUE :** N'immergez pas le corps du moteur ni les adaptateurs dans l'eau.

4. Nettoyez le cordon d'alimentation avec un chiffon humecté d'eau chaude savonneuse. Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez avec un chiffon doux.

### ACCESOIRES DU MÉLANGEUR À IMMERSION

Nettoyez à la main le pied-mélangeur, le bol mélangeur et le couvercle, le fouet (modèles 4KHB200 et 4KHB300 seulement), le bol du hachoir, la lame et le socle antidérapant (modèle 4KHB300 seulement) dans de l'eau chaude savonneuse ou mettez ces accessoires dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Séchez complètement.

## Rangement

Le sac de rangement à cordon inclus (modèle 4KHB300 seulement) présente trois pochettes pratiques pour ranger le corps du moteur du

mélangeur à immersion, le cordon d'alimentation, le pied-mélangeur et le fouet. Ce sac en coton croisé durable est lavable à la machine.

## Garantie du mélangeur à immersion KitchenAid®

Durée de la garantie :	KitchenAid Canada assumera les frais suivants :	KitchenAid Canada n'assumera pas les frais suivants :
Garantie totale d'un an à compter de la date d'achat.	Les pièces de rechange et les frais de main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être assuré par un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé.	A. Les réparations si le mélangeur à immersion est utilisé à des fins autres qu'un usage unifamilial normal. B. Les dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un emploi abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'un cas de force majeure ou de l'utilisation de produits non approuvés par KitchenAid Canada. C. Les frais indirects d'expédition ou de manutention pour livrer le mélangeur à immersion à un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé. D. Les pièces de rechange ou les frais de main-d'œuvre nécessaires pour réparer un mélangeur à immersion utilisé à l'extérieur du Canada.

**KITCHENAID CANADA N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS.** Certaines provinces n'autorisent ni l'exclusion, ni la limitation des dommages accessoires ou indirects de sorte que cette exclusion peut ne pas s'appliquer dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques, en plus d'autres droits dont vous pouvez bénéficier et qui varient d'une province à l'autre.

## Comment vous prévaloir du service après-vente couvert par la garantie

Consultez d'abord la section « Dépannage » ; il est possible que la réparation puisse être évitée.

Garantie totale d'un an à compter de la date d'achat – KitchenAid Canada assumera les frais des pièces de rechange et de main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être assuré par un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé.

Apportez le mélangeur à immersion ou envoyez-le en port payé et assuré à un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé. Votre mélangeur à immersion réparé vous sera retourné en port payé et assuré.

Si vous ne pouvez obtenir un service satisfaisant de cette façon, communiquez avec KitchenAid Canada, 1901 Minnesota Court, Mississauga ON L5N 3A7.  
Téléphone : 1 800 807-6777.

## Comment vous prévaloir du service après-vente non couvert par la garantie

- Consultez d'abord la section « Dépannage » ci-dessous.
- Pour un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé situé près de chez vous, composez le 1 800 807-6777 pour communiquer, d'où que vous soyez au Canada, avec la ligne de service après-vente KitchenAid.
- Apportez le mélangeur à immersion ou envoyez-le en port payé et assuré à un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé. Votre mélangeur à immersion réparé vous sera retourné en port payé et assuré.
- Tout service non couvert par la garantie devrait être effectué par un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé.

## Dépannage

---

Essayez d'abord les solutions suggérées ici. Ceci pourrait vous éviter le coût d'un service d'entretien ou de réparation.

Si votre mélangeur à immersion ne fonctionne pas bien ou pas du tout, vérifiez les points suivants :

- Le mélangeur à immersion est-il branché ?
- Les commutateurs de verrouillage sont-ils tous enclenchés ?
- Le fusible du circuit qui alimente le mélangeur à immersion est-il en bon état ? Si vous avez un disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Essayez de débrancher le mélangeur à immersion, puis d'attendre 15 à 20 minutes avant de le rebrancher.
- Si le problème ne provient d'aucune des causes ci-dessus, consultez les sections « Comment vous prévaloir du service après-vente ».

- NE RETOURNEZ PAS le mélangeur à immersion au détaillant. Les détaillants n'offrent pas de service après-vente.

- Pour obtenir de l'assistance à l'échelle du Canada,appelez sans frais le Centre d'interaction aux consommateurs KitchenAid entre 8 h 30 et 17 h 30 (heure normale de l'Est) au 1 800 461-5681 ou communiquez avec nous par écrit à :

Centre de relations aux consommateurs  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga ON L5N 3A7



FOR THE WAY IT'S MADE.®  
BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.®

® Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.,  
KitchenAid Canada Licensee in Canada  
© 2003. All rights reserved.

® Marque déposée de KitchenAid, U.S.A.,  
Emploi licencié par KitchenAid Canada au Canada  
© 2003. Tous droits réservés.

1901 Minnesota Court, Mississauga ON L5N 3A7